



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2022年2月3日

グランドニッコー東京 台場

華やかな桜色や、やわらかいグリーンのパスタチオ
春爛漫に彩られた和スイーツ&パンが登場
グランドニッコー東京 台場
「桜スイーツ&パン」
提供期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場（住所：東京都港区 代表取締役社長 総支配人：塚田 忠保）は、2022年3月1日（火）～4月30日（土）の期間中、ホテルのパティシエが手掛けるスイーツや自家製パンをお楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にて「桜スイーツ&パン」を販売いたします。



「Bakery & Pastry Shop」では、期間中に桜をふんだんに使用したスイーツ・パンを合計5種類販売いたします。ペストリー商品では「桜のムース」「桜とフランボワーズのサントノーレ」「桜のヴェリーヌ」、ベーカリー商品は「桜あんぱん」「桜メロンパン」が登場します。テーブルを春らしく華やかに彩る、ピンクのやわらかな色合いが美しい商品ばかりです。

中でも「桜のムース」は、ほんのり甘い桜とホワイトチョコレートのムースで抹茶のガナッシュ・求肥・桜餡を包んでおり、桜のピンクと抹茶の緑のコントラストが美しい、この時期ならではの和の雰囲気を感じる一品となっております。

今年初登場の「桜とフランボワーズのサントノーレ」は、小さなシューを重ねたフランスの伝統菓子である“サントノーレ”をアレンジした華やかな一品です。タルト生地に桜風味のシューとフランボワーズのクリームを重ねて仕上げました。

また「桜あんぱん」は塩気のある甘い桜餡を折り込み、桜の花びらの形に仕立てました。中央に飾った桜の塩漬が心地よい和の香りをお届けします。

本商品はイートインでもテイクアウトでもお召し上がりいただけます。春風が心地よい季節、グランドニッコー東京 台場の桜スイーツ&パンをお好きな場所でお楽しみください。

【Grandニッコー東京 台場「桜スイーツ&パン」概要】

- ・販売場所：Grandニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

◆桜のムース

ほんのり甘い桜とホワイトチョコレートのムースの中に、抹茶ガナッシュ・求肥・桜餡を包みました。桜のピンクと抹茶の緑のコントラストが美しい、和スイーツをお楽しみいただけます。

価格：¥700



◆桜とフランボワーズのサントノーレ

小さなシューを重ねたフランスの伝統菓子であるサントノーレ。タルト生地に、桜風味のシュークリームとフランボワーズのクリームを重ねて仕上げました。フランボワーズの酸味と桜のほんのりとした甘さが絶妙です。

価格：¥600



◆桜のヴェリース

桜のバナナコッタに、よもぎと桜の塩漬ゼリー、こし餡の生クリームを重ねました。トップには桜の花びらに見立てたクリームをあしらひ、桜の甘味とよもぎの爽やかな香りを存分に味わえる見た目も美しい一品です。

価格：¥750



◆桜あんぱん

国産の桜の葉が練り込まれた甘い桜餡を折り込み、桜の花が咲いているイメージで仕上げました。中央には桜の塩漬けを飾り、やわらかな和の香りをお楽しみいただける一品です。

価格：¥300



◆桜メロンパン

桜の花びらが象られた可愛らしい見た目に仕上げました。桜のペーストで色と香りをつけたクッキー生地を合わせたメロンパンです。やわらかい生地で甘みと塩気のバランスが絶妙な白餡を包んでおり、ほんのりとした桜の甘みと香りが楽しめます。

価格：¥300



表示価格はすべて消費税込みです。

新型コロナウイルスの感染予防対策について：

<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

【Grand Nikko 東京 台場の施設概要】

- 所在地：東京都港区台場2丁目6-1
敷地面積：20,870 m² (6,313 坪)
ホテル：地下3階 地上30階
延床面積：123,775 m² (37,507 坪)
施設構成：客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー10ヶ所、ウエディングチャペル2ヶ所
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー ほか
アクセス：新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分
電話番号：03-5500-6711 (代表)
公式サイト：www.tokyo.grandnikko.com

<Grand Nikko 東京 台場 ブランドメッセージ>

東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 PR 事務局 担当 岩田・名取・松下

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-mail：grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 Tel：03-5500-6711 (代表)